

Vinhos da Ilha da Madeira



Hoje vamos abordar um vinho que já teve seu apogeu, já foi muito mais famoso do que atualmente.

Ele nasce na Ilha da Madeira, que foi descoberta por dois portugueses em 1419. Alguns historiadores dizem que no século passado os italianos já tinham estado por lá, ainda que tenham utilizado navios portugueses.

No século 16 o maior tesouro da ilha foi o cultivo da cana de açúcar.

Porém no século 17 o plantio de uva para vinho era praticamente o meio de subsistência dos insulares, e a grande maioria das empresas produtoras era inglesa, como acontecia também com o Vinho do Porto.

Nessa época o consumo de vinho originário da Ilha da Madeira criou um grande nicho comercial nos Estados Unidos da América. Thomas Jefferson era grande apreciador destes vinhos.

A Ilha da Madeira tem uma superfície aproximada de 738 quilômetros quadrados, dos quais hoje menos de 10% são ocupados com videiras.

É bastante acidentada, com elevações que ultrapassam os 1 500 metros, embora os vinhedos estejam normalmente em altitudes de 150 a 750 metros. Por seu tamanho pequeno e sua localização no seio do Oceano Atlântico, seu clima é bastante ameno, sem grandes variações, úmido e temperado.

Os solos são provenientes de cinzas de antigos vulcões ou de desagregação de basalto, o que empresta a seus vinhos grande personalidade.

O vinho é do tipo generoso ou fortificado, ou seja, durante a fermentação, quase ao seu final, é acrescido ao mosto a aguardente vínica, sendo o processo fermentativo interrompido e o vinho ganha um teor de álcool de 18 a 21 graus, muito superior aos vinhos de mesa.

De acordo com a casta (uva) utilizada, o vinho apresenta características organolépticas (de sabor) muito diferentes:

- Sercial – o tipo mais seco, leve, de cor clara e aroma perfumado.
- Verdelho – seco, forte, ambarino e muito aromático.
- Bual – meio doce, cor topázio queimado, encorpado e aromático.
- Malvasia (ou Malmsey) – a primeira uva que foi plantada na Ilha, originária da Grécia. Dá vinhos doces, encorpados, de cor carregada e acentuado perfume.

Um vinho antigo assim está repleto de belas histórias.

1) Consta que em 1478 o Duque de Clarence, irmão de Eduardo IV da Inglaterra, estava preso na Torre de Londres, vencido que foi na Guerra das duas Rosas. Sentenciado à morte, escolheu morrer afogado num grande tonel de vinho Madeira da casta Malvasia. Seu desejo foi atendido.

2) Reza a lenda que no século 18, também na Inglaterra, o vinho da Madeira era utilizado como perfume, e se embriam os lenços nele para tal finalidade.

3) Na peça Henrique IV, o personagem Falstaff é criticado por outro por haver vendido a alma ao diabo por “um copo de vinho da Madeira e uma perna de capão fria”. Shakespeare não podia ter feito melhor homenagem a este vinho.

4) Uma última lenda, que provavelmente é verdadeira, reza que um tonel de vinho da Ilha da Madeira foi vendido e despachado a um comerciante brasileiro, que, ao receber a encomenda, recusou-a no Porto do Rio de Janeiro, por algum motivo comercial. Não restou ao comandante do navio outra opção a não ser manter sua carga na viagem com destino à Índia. Ao voltar para a Ilha da Madeira e devolver o tonel, verificou-se que o vinho estava maravilhoso, ha-



“Se tiveres uvas Terrantez, não as comas nem as dêes, pois para o vinho Deus as fez”

MONTAGEM DE ANDRÉ SOUZA COM FOTOS DE LUKE GORDON E SHUTTERSTOCK

via envelhecido esplendidamente pela temperatura ligeiramente aquecida do oceano e sua constância.

Esta técnica foi utilizada no final do século 18, era chamada de “roda” e os vinhos que voltavam da viagem das Índias ou da América Central eram chamados de “East” ou “West Indies” ou ainda “Torna Viagem”.

O fato é que hoje uma técnica muito parecida e utilizada é a chamada “estufagem”, que consiste na introdução de serpentinas nos tonéis onde o vinho repousa, aquecendo-o da mesma forma que uma viagem oceânica prolongada.

Após a estufagem o vinho descansa 18 meses para sua recomposição estrutural, sendo depois engarrafado.

Os vinhos que não sofrem este processo, e que envelhecem normalmente durante longo tempo em seus tonéis, são chamados de “vinhos de canteiro” e são considerados os melhores.

O declínio do vinho da Madeira ocorreu no final do século 19, com o aparecimento da Filoxera (vide artigo anterior, nesta mesma revista), quando a maior parte dos vinhedos foi perdida. Quando replantado, ao invés de serem utilizadas as castas já citadas, muitos viticultores optaram por uma casta mais produtiva, chamada “Negra Mole”. Infelizmente os vinhos feitos com esta uva não são tão bons como os feitos com as castas originais.

O vinho da Madeira é um dos mais longevos, chega a durar dois séculos. Gastronomicamente ele é muito versátil, vejamos a seguir algumas de suas utilizações.

a) O Sercial, mais seco, é um ótimo aperitivo e parceiro ideal da sopa de tartaruga ou de rã. Pálido, tem pouco corpo, mas grande aroma. Deve ser tomado bem frio, e pode acompanhar peixinhos fritos, azeitonas e até sardinhas em escabeche.

IVAN CARLOS REGINA

é engenheiro do setor de transporte público, associado do Instituto de Engenharia e autor do livro *Vinho, o Melhor Amigo do Homem*
E-mail: ivanregina@terra.com.br

b) O Verdelho, um pouquinho mais doce, vai bem também como aperitivo, e deixa um retrogosto seco e prolongado na boca. Acompanha com maestria alguns queijos de massa mole (Évora, Serpa, queijos portugueses). É o acompanhamento ideal para a famosa canja de galinha.

c) O Bual é mais doce e mais escuro que os anteriores, e pode escolar um queijo azul, como um Gorgonzola, um Roquefort ou um Stilton, ou sobremesas pouco doces como tortas de frutas ou de ricota.

d) Malvasia ou Malmsey é definitivamente doce, podendo acompanhar as sobremesas bem doces como a doçaria portuguesa, à base de gemas de ovos, ou o “Christmas Cake” ou o “Christmas Pudding”, tradicionais sobremesas festivas inglesas.

De uma forma geral todos eles vão bem com frutos secos, como amêndoas, nozes e avelãs.

O famoso “Molho Madeira” é feito com os tipos mais secos, e é ótimo acompanhando filés ou escalopes.

Existe um quinto tipo de vinho da Ilha da Madeira, cujas uvas estão praticamente extintas. Trata-se do Terrantez, tão famoso que tem até um ditado popular próprio: “Se tiveres uvas Terrantez, não as comas nem as dêes, pois para o vinho Deus as fez”.

Tive oportunidade de experimentá-lo uma única vez, em garrafa que trouxe no colo de Portugal, e era realmente maravilhoso.

Em síntese, o vinho da Ilha da Madeira, ainda que por sua diversidade possa ser difícil de entender, deve ser recomendado e é isto que agora enfatizo: um brinde ao grande vinho da Ilha da Madeira. Saúde! 🍷